

Акт № 3
по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: соблюдение технологического процесса приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов; соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); ассортимент блюд (меню); организация приема пищи учащимися; сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

04 октября 2021 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

В результате проверки установлено:

1. Питание осуществляется на основе гражданско-правового договора (контракта) с ООО «Город Кафе».
2. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует требованиям.
3. Условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются - помещения для хранения продуктов соответствуют нормативным требованиям.
4. Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии для хранения молочных продуктов;
 - наличие спецодежды - да;
 - посудомоечная машина - в рабочем состоянии;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - имеются;
 - меню на день, утвержденное директором - да;
 - осуществляется осмотр работников кухни медицинским работником: перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под колпаками;
 - документация поставщика на право поставок продовольствия - имеется;
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - сертификаты качества в наличии;